

**Author: Auer, John**

**Title: Der deutsche Weingärtner**

**Place of Publication:**

**Copyright Date: 1849**

**Master Negative Storage Number: MNS# PSt SNPaAg038.5**

<384347> \*OCLC\* Form:mono 2 Input:GDH Edit:FMD  
 008 ENT: 980109 TYP: s DT1: 1849 DT2: LAN: eng  
 035 (OCoLC)38116115  
 037 PSt SNPaAg038.5 \$bPreservation Office, The Pennsylvania State  
 University, Pattee Library, University Park, PA 16802-1805  
 090 10 094.9 \$bP53 1849a \$crb  
 090 20 Microfilm D344 reel 38.5 \$cmc+(service copy, print master, archival  
 master)  
 100 1 Auer, John  
 245 14 Der deutsche Weing\hartner \$bein Handbuch als Richtschnur und  
 gr\hundliche Anleitung fhur Weinbauer \$cvon John Auer ; mit original  
 Holzschnitten.  
 260 [S.l.] \$bGedruckt fhur den Verfasser \$c1849.  
 300 28, [1] p., [5] leaves of plates \$bill. \$c19 cm.  
 533 Microfilm \$bUniversity Park, Pa. : \$cPennsylvania State University  
 \$d1997. \$e1 microfilm reel ; 35 mm. \$f(USAIN state and local literature  
 preservation project. Pennsylvania) \$f(Pennsylvania agricultural  
 literature on microfilm).  
 590 Archival master stored at National Agricultural Library, Beltsville, MD  
 : print master stored at remote facility.  
 590 This item is temporarily out of the library during the filming process.  
 If you wish to be notified when it returns, please fill out a Personal  
 Reserve slip. The slips are available in the Rare Books Room, in the  
 Microforms Room, and at the Circulation desk.  
 650 0 Viticulture.  
 830 0 USAIN state and local literature preservation project. \$pPennsylvania.  
 830 0 Pennsylvania agricultural literature on microfilm.

Der  
Deutsche Weingärtner;

Ein Handbuch als Richtschnur

und

Gründliche Anleitung

für

Weinbauer,

von

John Auer.

---

Mit Original Holzschnitten.

---

Gedruckt für den Verfasser.

1849.

TB094.9  
P53  
1849a

## Vorwort.

Da ich bereits schon 40 Jahre in Europa bedeutenden Weinbau selbst betrieben, und da derselbe meine liebste Beschäftigung ist, so habe ich auch seit der Zeit wo ich in Amerika wohne, meine größte Aufmerksamkeit diesem Fache gewidmet, und sehe bereits überall, wo schon Versuche für Weinpflanzungen gemacht wurden, wie unzweckmäßig oft die Weingärten angelegt waren, und wie mangelhaft dieselben bearbeitet werden, und aus Vorliebe zu diesem Erwerbszweig, theils aus eigenem Antriebe und theils aus Aufforderung von guten Freunden, habe ich mich entschlossen eine ganz genaue Beschreibung über die An- und Fortpflanzungen der Weingärten herauszugeben, weil ich mit Gewißheit sagen kann, daß der hiesige Landwirth mit keinem Erwerbszweig solche Fortschritte wie mit diesem machen kann, daher erachte ichs so zu sagen, als meine Pflicht, dem Landwirth ein Mittel in die Hand zu geben, was zu seinem größten Glück und zum allgemeinen Wohl viel beitragen kann, weit entfernt, daß ich bei meinem ziemlich hohen Alter nur mein eigen Interesse dabei suche; ich finde mich schon mehr als belohnt, wenn ich nach meinen schwachen Kräften zum allgemeinen Wohl etwas beitragen kann, überhaupt zur Beförderung der Landwirthschaft, welches von Jugend auf mein Berufs-Geschäft war, mitwirken kann.

Ich bin freilich nicht gewachsen, ein großes und gelehrtes Werk zu Tage zu fördern; ich muß den Leser vorerst um Nachsicht bitten, doch glaube ich meine in diesem Buch niedergeschriebenen Erläuterungen und Erklärungen über den Weinbau seien jedem Deutschen Landwirth verständlich, indem meine Beschreibung nur einfach und klar und daher leicht faßlich ist.

Meine Absicht bei der Bearbeitung dieses Buches war lauter und rein, nur das Wahre und Nützliche zu schreiben; möge daher mein Bestreben, zur Beförderung der Landwirthschaft nach meinen Kräften mitgewirkt zu haben in Erfüllung gehen.

Der Verfasser.

262226



## Erster Abschnitt.

### Ueber Anbau von Kurz-Stickel-Reben am steilen Gebirge.

Wann der Weinpflanzer die Größe und Richtung des zu pflanzenden Weingartens bestimmt hat, wird zur Ersten zu pflanzenden Reihe eine Linie abgesteckt, wornach eine Schnur oder Lein zu spannen, und selbiger nach ein Graben von 12 bis 15 Zoll tief zu machen, und so weit, daß mit einer Schaufel unschiniert darin geschafft werden kann; der gute Grund von oben her wird auf die eine, und der rauhe auf die andere Seite geworfen, damit beim Einpflanzen der Weinstöcke, der gute Grund zuerst zu den Stöcken, und der rauhe obenher gebracht werden kann; nach dem der Graben gemacht ist, wird am untern Ende der Erste, und genau der Lein nach auf alle 4 Fuß ein Stock hingepflanzt, wobei zu jedem Stock bevor der rauhe Grund zum Stock gebracht wird, eine Schaufel voll S. V. Bau oder Dünger gebracht werden sollte; ist die erste Reihe fertig, so wird mit der Zweiten auf gleiche Weise angefangen, aber nur auf 3 Fuß Weite, so daß die Stöcke in der Länge auf 4 und in der Breite auf 3 Fuß Entfernung von einander zu stehen kommen, und so werden alle folgenden Reihen hingepflanzt. Noch ist zu empfehlen, beim Abstecken der ersten Linie genau darauf zu sehen, daß die folgenden Reihen ganz winkeltrecht zur Ersten hingepflanzt werden können, so daß die Reihen nach allen Richtungen in ganz gerader Linie zu stehen kommen, dieses ist zwar kein Haupterforderniß, aber es geht in der gleichen Mühe beim Hinpflanzen, und späterhin ist ein so gehörig angepflanzter Weingarten schöner zu bearbeiten, auch für das Auge viel freudiger und interessanter, als wenn das Gegentheil stattfindet.

Die Weinstöcke müssen der Länge nach, und die Gewürze von der untern Seite des Grabens gelegt, und dann wo der Stock zu stehen kommt gerade herauf gezogen werden, wobei zu beachten, daß die Sektlinge nicht brechen, an jedem Sektling sollen zwei Schoße stehen bleiben; hat ein Sektling nur ein Schoß so werden zwei solche zusammen eingelegt.

Wenn eine Reihe hingepflanzt ist, so sollen alle mal die Stickel darzu hingestellt werden, welche 6 bis  $6\frac{1}{2}$  Fuß lang sein sollen, zum fest herstellen besagter Stickel ist ein besonderes Stickeisen erforderlich, welches an den rechten Fuß vermittelst Riemen und Schnallen fest gemacht wird, wie Fig. 1. zu sehen ist.



Diese Anpflanzung von Weingärten kann im Spät- oder Frühjahr geschehen, ich gebe aber der Einpflanzung im Spätjahr den Vorzug, und zwar aus folgenden Gründen: der Sektling, wo am Spätjahr eingepflanzt wird, faset und wurzelt durch den Winter, und dann am Frühjahr, wann die Natur der Erde erwacht, fängt solcher schon an zu treiben und zu wachsen, während der, welcher das Frühjahr gepflanzt wird, vorerst noch anwurzeln muß, auch ist leicht der Fall daß im Frühjahr beim Pflanzen, den Sektlingen die Bollen oder Augen abfallen, indem gerade um diese Zeit dieselben am blödesten sind, und mithin solche, den Sommer hindurch, nicht mehr ihren gehörigen Wachsthum haben. Wird ein Weingarten am Spätjahr angepflanzt, so werden die Schoße nicht abgeschnitten bis Frühjahr im April, nachdem der Frühling früh oder spät ist, geschieht aber die Anpflanzung im Frühjahr, so können dieselben sogleich abgeschnitten werden, und an Früh- und Spätjahr Gepflanzten sind die Schoße nur circa fünf Augen oder Bollen lang, oder 5 bis 6 Zoll Länge, von unten am Boden angerechnet, abzuschneiden. Das Rebmesser zur Beschneidung der Weinstöcke ist bezeichnet, wie Fig. 2. zu sehen.

Dann wird der Boden der neuen Weingärten mit einer breiten Hacke, wie Fig. 3. zu sehen, herumgehackt und ausgeebnet, das zweite und die folgenden Jahre aber mit einem Karst, wie Fig. 4. zu sehen.

Nachdem werden die Weinstöcke sogleich auf folgende Weise an die Stöckel angebunden; hierzu wird Korn- oder Roggenstroh genommen, man schüttelt selbiges ein wenig aus, daß das kleine und kurze ausfällt, und macht Büschel so groß daß man solche mit beiden Händen umfassen kann; nachdem dieselben fest gebunden, werden solche am dünnen Ende auf 2 bis 2½ Fuß Länge abgeschnitten, dann wird so viel, als in einem halben Tag geglaubt wird zu brauchen, einige Zeit ins Wasser gelegt, herausgenommen und mit Füßen getreten, damit es ganz weich wird um sich beliebig ziehen zu lassen, sonach werden 2 bis 3 Halmen genommen, zweimal um die Schoße und Stöckel herumgeführt und zusammengedreht, wie der Weinstock a. zu sehen.

Im Monat Mai, so bald die Trauben kennbar sind, werden die Weinstöcke erbrochen und ausgeputzt, wie folgt, die zwei schönsten Schoße sind als Pflanzschoße aufzupflanzen, es können aber auch das erste Jahr drei Pflanzschoße gepflanzt werden, daß wann im Fall einer zu Grunde gieng, gleichwohl bei der Schneidung des Weinstocks, das folgende Jahr, noch die nöthig seinsollenden zwei Schoße da wären, die übrigen Schoße wo keine Trauben, sind wegzubrechen und von denen wo Trauben haben, sind die Spitzen 2 bis 3 Zoll ob den Trauben, insofern selbige nicht Pflanzschoße sind, abzubrechen, ein Laub bleibt unten und eins oben an jedem Trauben stehen, die Uebrigen, ausgenommen an der Spitze der Pflanzschoße, sind wegzumachen; diese Arbeit ist besonders deswegen nöthig nach Vorschrift zu machen, um die Pflanzschoße desto mehr zum Wachsthum zu befördern.

Sonach werden die Pflanzschoße wie oben gesagt, an die Stöckel angebunden, wie der Weinstock b. zu sehen, und wie dieselben höher wachsen auf je 12 bis 15 Zoll Höhe ein neues Band anzulegen, damit die Schoße durch den Wind nicht beschädigt werden.

Ein Haupterforderniß ist, die Weingärten immer vom Gras ganz sauber zu halten, es mag manchem für Weinbau Lustigen eine Aufgabe scheinen, aber es ist nicht schwer, man muß sich diese Arbeit nur sogleich nach dem Anpflanzen eines Weingartens angewöhnen, wenigstens alle Monat den Sommer durch vermittelt einer leichten Hacke oder Ausrupfens das Gras zu vertilgen, dann ist die Arbeit bald geschehen, wird aber diese Arbeit vernachlässigt, so daß das Gras in die Höhe wächst und Saamen verliert, dann geht es nicht mehr so leicht, es kann dann 4 bis 6 mal so viel Mühe kosten. Auch werden sich in einem von Gras ganz sauber gehaltenen Weingarten, die schädlichen Käfer weniger aufhalten, noch ist es gut Asche an die Weinstöcke zu streuen insofern sich solche Käfer aufhalten wollen.

Im Monat Juli sind die Stöcke auszubrechen oder auszuputzen, also was seit dem Erbrechen im Monat Mai, Weischöß und Kränzeln gewachsen, wegzumachen, so auch die vor Abbrechung durch den Wind nöthig zu schützen Pflanzschoße anzubinden.

Wenn nun ein neu angelegter Weingarten auf vorbeschriebene Weise bearbeitet ist, so wären die Arbeiten, ohne die Einsammlung der Trauben, für das erste Jahr vollendet.

Sollte sich der Fall ereignen, was schon geschehen, daß im Frühjahr Ende Monat Mai, oder Anfangs Juni, durch zu starken Frost oder Reif, in einem neu angelegten Weingarten, die frisch gewachsene Schoße, wenn selbige schon erbrochen und an die Stöckel angebunden, an einem Morgen gänzlich erfroren da stehen, und durch die Wärme der Sonne alles Laub und Schoße dürr werden, so daß der mit Weinbau unerfahrene Pflanzler glauben könnte, seine Mühe und Kosten seien gänzlich dahin, und müsse wieder frische Sektlinge einpflanzen, allein dies ist nicht der Fall, freilich ist es für die Weinstöcke eine große Hinderung am Wachsthum, indem selbige erst vom zweiten Saft im Juni aufgezogen werden müssen, und geschieht wie folgt: es muß mit der Hand um die Stöcke herum circa 5 Zoll tief oder 3 bis 4 Augen vom Grund frei gemacht werden, damit solche wieder ausschlagen und aufgezogen werden können, die verfrorenen Zapfen werden nicht abgeschnitten, damit man sich noch gesunde Augen vorfinden, solche auch wieder ausschlagen und wachsen können, wann aber keine von den verfrorenen Augen mehr wachsen, so sind die dürren Schoße, im Monat Juli, oben an den frisch aufgewachsenen Schoßen abzuschneiden, damit solche neu gewachsenen Schoße an ihrem Wachsthum nicht hinderlich sind; durch diese Behandlung braucht der Weinpflanzler keine neuen Stöcke einzupflanzen, was aus Unkenntniß obiges Verfahren anzuwenden, schon geschehen



müßte, und man somit von einem so nachgepflanzten Weingarten ein Jahr später den vollen Ertrag erwarten kann, hingegen wird obiges Verfahren angewandt, und den ersten Winter, was zu empfehlen, die Pflanzschöße mit Stroh eingemacht werden, so hat der Weinstock auf das zweite Jahr seine gehörige Größe und Wachsthum.

### Zweiter Abschnitt.

#### Ueber die Fortpflanzung der Kurz-Stickel-Reben das zweite Jahr.

Die Weinstöcke werden im März oder April, nachdem die Witterung es erlaubt, geschnitten wie folgt: von den drei im ersten Jahr gepflanzten Schößen, wird das Geringste weggeschnitten, die übrigen zwei werden vom Boden angerechnet 8 bis 10 Ellen oder Augen oder 15 bis 18 Zoll Länge abgeschnitten, insofern selbige diese Länge erreicht haben, minder gewachsene geringe Schöße sollen auf 6 bis 8 Zoll Länge abgeschnitten, und Falls die Schöße noch kleinere Nebenschöße haben, sollen solche alle weggeschnitten werden.

Dann müssen die Stickel mit dem im ersten Abschnitt besagten Stickeisen Fig. 1. gehörig aufrecht und in Reihe fest gestellt, und die Stöcke an die Stickel nach der im ersten Abschnitt gesagten Weise angebunden werden, wie der Weinstock c. zu sehen.

Zwischen Mitte und Ende April soll der Boden des Weingartens mit einem Karst, Fig. 4., 4 bis 5 Zoll tief umgehackt, wobei der Grund so viel möglich zu den Stöcken geschafft werden sollte.

Zwischen Mitte und Ende Mai, so bald die Trauben kennbar sind, sollen die Weinstöcke, wie der Weinstock d. zu sehen, erbrochen und ausgepukt werden, wie folgt: von jedem der zwei Schöße wird das aus dem untersten Auge oder Bollen herfür gewachsene Schoß, als Pflanzschöß auf das folgende Jahr aufgepflanzt, im Fall aber dasselbe schlecht oder gar nicht gewachsen, wird das aus dem folgenden Auge gewachsene, als Pflanzschöß aufgepflanzt, die übrigen Schöße insofern sie keine Trauben haben, werden abgemacht, und im Fall solche Trauben haben, so soll ein Laub unten und eins oben an jedem Trauben stehen bleiben, die Uebrigen, ausgenommen an der Spitze der Pflanzschößen, werden abgemacht, die Spitzen an Allen außer den Pflanzschößen werden 2 bis 3 Zoll ob den Trauben abgemacht.

Nach Beendigung dieser Arbeit sollen die Pflanzschöße sogleich, wie der Weinstock e. zu sehen, und von Zeit zu Zeit wie dieselben höher wachsen von je auf 10 bis 15 Zoll Höhe, wie im ersten Abschnitt gesagt, angebunden, damit sie durch den Wind nicht beschädigt werden.

Im Monat Juli werden die Stöcke ausgebrochen, das heißt, was an den Pflanz- und übrigen Schößen seit dem Erbrechen Beischöß und Kranz-

zeln gewachsen, weg gemacht, und insofern die Pflanzschöße die Höhe über die Stickel erreicht haben, so werden selbige in der Höhe des Stickels abgemacht.

Im Monat September, wenn die Trauben der Ausreifung nahen, so ist es zweckmäßig wenn das nächste Laub über denselben weggemacht wird, damit solche dem Sonnenschein freier und offener sind. Noch ist zu bemerken, daß alles Laub und Abfall von Schößen, was den ganzen Sommer durch weggemacht wird, ein vortreffliches Futter ist für das Vieh, und ein sehr gutes Reinigungsmittel für die Pferde.

Somit wären die Arbeiten für das zweite Jahr bis zur Einsammlung der Trauben, vollendet, worüber ein besonderer Abschnitt das Nähere sagen wird.

### Dritter Abschnitt.

#### Ueber die Fortpflanzung der Kurz-Stickel-Reben das dritte Jahr.

So bald im Frühling die Witterung es gestattet, können die Weinstöcke geschnitten werden, zuerst werden die im vorigen Jahr um die Pflanzschöße und Stickel gemachten Bände alle losgeschnitten, das schönere Schoß wird vom Boden angerechnet, auf circa 3 Fuß Höhe, nächst oben an einem Auge mit dem Rebmesser von der entgegengesetzten Seite des Auges gefaßt, mit aufwärts gehendem etwas schrägem Schnitt abgeschnitten, um aus diesem einen Bogen zu machen, bei dieser Abschneidung des Schoßes, soll selbiges mit der einen Hand nächst unter dem Messer festgehalten, und der Schnitt schön, sauber, in einem Zug gemacht werden, mit einem solchen Schnitt, sind immerhin alle Schöße abzuschneiden; die Weingärten mögen auf die oder diese Methode angelegt sein, falls noch kleine Beischöße oder Kranzlen an den Schößen sich befinden, so sind solche alle wegzuschneiden, das geringere Schoß wird 3 oder 4 Augen, oder 5 höchstens 6 Zoll Länge eben so nächst oben an einem Auge abgeschnitten, was der Zapfen genannt wird.

Ist die Schneidung des Weingartens zu Ende, so folgt das Krümmen oder Bogen auf folgende Art: es muß wie im ersten Abschnitt pag. 6. enthalten, Stroh zurecht gemacht werden, welches zu dieser Arbeit nur 2 Fuß lang nöthig ist, sodann nimmt man mit der rechten Hand 2 bis 3 Halmen, faßt das lange Schoß oben am Ende mit der linken Hand, fährt mit den Strohhalmen zwischen den zwei obersten Augen, zweimal um das Schoß herum, hält solche mit Daumen und Zeigfinger der rechten Hand fest, und fängt an das Schoß allgemach mit der rechten Hand herunter zu krümmen, mit der linken Hand wird immer etwas fest gehalten, um den Bogen gegen Verbrehen zu schützen, ist der Bogen so gemacht, daß



das oberste Ende des Schoßes bis auf 3 bis 4 Zoll nahe der Erde gebracht ist, so wird selbiges an das gleiche Schoß neben dem Zapfen fest gebunden, diese Arbeit sollte, wann immer möglich, nur bei feuchter Witterung geschehen, oder wenigstens des Morgens ziemlich früh, wann die Schoße durch Benetzung des Laues noch ein wenig feucht sind, dann wann selbige während dem Bogen ganz trocken sind, so brechen sie gern.

Sonach wird gestickt wie folgt: es wird jeder Stichel mit der linken Hand ausgezogen und im Fall derselbe durch Alter unten am Spiz nicht mehr die gehörige Frische hat, oder sonst beschädigt ist, wird selbiger mit der linken Hand in die Höhe gehoben, mit der rechten Hand vermittelt einem Messer auf deutsch Gertel genannt, wie Fig. 5. bezeichnet, ein neuer Spiz gemacht, nachher mit dem Stickeisen am rechten Fuß Fig. 1. wieder gehörig aufrecht und in Reihe festgestellt; wobei bemerkt wird, daß ja die Stichel recht fest hergestellt sein müssen, denn wenn der Weinstock am Stichel aufgepflanzt, seine Größe erreicht, und der Stichel nicht die gehörige Festigkeit hat, ist leicht der Fall, daß der Weinstock sammt dem Stichel durch den Wind umgeworfen wird, wodurch leicht die Pflanzschoße abgebrochen oder beschädigt werden, und in diesem Fall ein solcher Weinstock das folgende Jahr nicht möglich ist, gehörig zu schneiden, und deswegen wenig oder gar keine Trauben von einem so beschädigten Weinstock zu erwarten sind.

Dann folgt das Anbinden, wozu das Stroh vorerst, wie im ersten Abschnitt gesagt zubereitet, aber auf 3 Fuß Länge abgeschnitten sein sollte, von diesem werden 2 bis 3 Halmen genommen, und ein Band unten bei dem Band des Bogens angelegt, Zapfenbogen und Stichel zweimal umfahren und zusammengedreht, und eins oben in der Krümmung des Bogens, ebenfalls Bogen und Stichel zweimal umfahren und zusammengedreht, wie der Weinstock f. zu sehen. Worauf der Weingarten vom Abfall der Schneidung der Weinstöcke, so wie vom Abfall der Stichel, ganz zu säubern und zu reinigen ist.

Zwischen Mitte und Ende April ist der Boden mit dem Karst Fig. 4. wie im zweiten Abschnitt gemeldet, umzuhacken.

Zwischen Mitte und Ende Mai, sobald die Trauben kennbar, sind die Weinstöcke, wie der Weinstock g. zu sehen, zu erbrechen und auszuputzen, das schönste aus dem Zapfen gewachsene Schoß wird als Pflanzschoß aufgepflanzt, am Bogen wird das aus dem untersten Auge gewachsene, und im Fall dasselbe schlecht oder gar nicht gewachsen, wird das aus dem folgenden Auge gewachsene als Pflanzschoß aufgepflanzt, oder auch beide zusammen, wo dann erst folgendes Frühjahr, beim Schneiden das schönere von diesen zwei Schoßen entweder für einen Bogen oder als Zapfen, und das schlechtere wegzuschneiden ist; bei dieser Arbeit ist besonders zu achten, daß nie keine Schoße als Pflanzschoße an der Spitze des Bogens stehen bleiben, und dagegen die rechten Pflanzschoße weggebrochen werden, was

aus Unvorsicht bald geschehen kann, da gewöhnlich die an der Spitze des Bogens gewachsene Schoße die schönsten sind, die Schoße, welche keine Trauben haben, so wie wenn frische Schoße aus dem Boden wachsen, werden alle weggemacht, so wie das überflüssige Laub und Spitze der Schoße, wie im zweiten Abschnitt ausführlich gesagt ist, sonach sind die Pflanzschoße anzubinden, wie der Weinstock h. zu sehen.

Die übrige Behandlung den ganzen Sommer durch, ist ganz die gleiche wie das zweite Jahr, welche im zweiten Abschnitt deutlich beschrieben.

### Vierter Abschnitt.

#### Ueber die Fortpflanzung der Kurz-Stichel-Reben des vierten und die folgenden Jahre.

Das Schneiden der Weinstöcke kann im Spätjahr, wenn das Laub gänzlich von den Stöcken gefallen ist, geschehen, so wie jeden Monat durch den Winter, wie es die Witterung erlaubt, und nachdem der Weinpflanzer anderer Geschäfte wegen, die Zeit hat, welche Arbeit im vierten und folgenden Jahren gemacht wird, wie folgt: erstens, werden wie im vorigen Abschnitt enthalten, alle Bande losgeschnitten, hernach wird der alte Bogen gerade an dem Pflanzschoß, welches wieder für den neuen Bogen dienen sollte, abgeschnitten, das aus dem untersten Auge des alten Bogens gepflanzte Schoß sollte immerhin den neuen Bogen geben, falls aber solches schlecht oder gar nicht gewachsen, wird das aus dem folgenden Auge, oder auch das vom Zapfen gepflanzte Schoß für den Bogen geschnitten, welches nun von diesen drei Schoßen für den Bogen zurecht gemacht wird, ist selbiges auf circa 3 Fuß Länge, oben, wie im 3ten Abschnitt ausführlich gemeldet, abzuschneiden; wird nun der Bogen auf dem alten Bogen oder auf dem Zapfen geschnitten, so ist auf dem andern Theil wieder ein Zapfen von 3 bis 4 Augen Länge zu schneiden, niemals darf Bogen und Zapfen auf dem alten Bogen geschnitten, sondern immerhin, wann zwei Schoße an dem Bogen gepflanzt, ist das eine wegzuschneiden, alle kleine Beischoße und Kranzlen, wenn sich solche vorfinden, sind abzuschneiden, so wie Ausschüße ganz am Boden des Weinstocks, oder die aus dem Boden herfürwachsen, ebenfalls wegzuschneiden sind.

Da der Stamm eines Weinstocks von Jahr zu Jahr wenigstens um ein Auge höher wird, und die Nieder- und Kurzhaltung desselben nothwendig und zweckmäßig, so ist erforderlich, wenn der Weinstock einige Jahre gestanden, nächst am Boden am Stamme ein kleiner Zapfen nebst dem früher beschriebenen zu pflanzen, wozu es an Ausschüßen nie fehlt, so daß wann der Stamm eine Höhe von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Fuß erreicht hat, und unten am Stamm ein solcher mindestens 4 Jahr alter Zapfen mit gehörig gepflanztem Pflanzschoß versehen, vorhanden, wird mit einer kleinen Säge



wie Fig. 11. bezeichnet, der Stamm nächst oben an besagtem Zapfen eben weggeschnitten, und somit ist das Pflanzschöß von diesem Zapfen für den Bogen zurecht zu schneiden, und ein neuer Zapfen nachzupflanzen.

Wenn einzelne Weinstöcke in einem Weingarten gänzlich zu Grunde gehen, was geschehen kann durch Fäulniß, durch Abfressung von Ungeziefer, oder daß aus Unachtsamkeit des Arbeiters, beim Herumhacken des Bodens im Frühjahr, mit dem Karst ein Stock abgeschlagen wird, so sind solche nach folgenden Anleitungen wieder zu ergänzen und nachzupflanzen, es wird bei einem fehlenden Weinstock an dem nächsten in gleicher Reihe untenher stehenden Stock 3 Zoll vornen mit einer Etschschaufel oder Spate heruntergestochen, und nach gleicher Richtung vorwärts bis wo der fehlende Stock gestanden, eine Grube von 12 bis 15 Zoll tief gemacht, wo dann der neue Stock der Länge nach, wenigstens so tief hingepflanzt wird, daß selbiger, beim Herumhacken des Bodens im Frühjahr, mit dem Karst nicht erreicht wird. Wann in einem wenigstens 3 Jahr vorher gepflanzten Weingarten Stöcke zu Grunde gehen, können selbige auch ohne neue Stöcke ergänzt werden: es werden am nächsten Stock hinten oder vornen, an einem Fehlenden, beim Schneiden und Erbrechen, 4 Pflanzschöße stehen gelassen, und aufgepflanzt, und dann im Späts oder Frühjahr, wird von diesem Stock bis zum Fehlenden eine wie oben bemerkte Grube gemacht, 2 von diesen 4 Pflanzschößen ohne abzuschneiden heruntergedrückt, und der Länge nach in die Grube gelegt, und wo der fehlende Stock gestanden, gerade heraufgezogen, so daß dieselben 10 bis 12 Zoll hoch über die Erde zu stehen kommen, sonach wird die Grube zugeworfen, und der Stichel gehörig zu den Zapfen gestellt, diese Behandlung ist dem Weinstock, wo die zwey Schöße genommen, durchaus keinen Nachtheil.

Bei naßer oder feuchter Witterung sollten den Sommer durch, keine Laubarbeiten an den Weinstöcken verrichtet werden, indem dadurch leicht Krankheiten an den Stöcken entstehen können, so daß selbige ganz roth werden, was man den Brenner heißt, und somit nicht mehr den gehörigen Wachsthum haben.

Die weitere Bearbeitung über den ganzen Sommer ist im zweiten und dritten Abschnitt, beschrieben.

Wenn die Weinstöcke in einem Weingarten 25 bis 30 Jahre gestanden, so wird nothwendig, daß solche eben gelegt oder vergrubet werden, indem wenn der Weinstock zu alt ist, so bringt er weniger Wein, diese Arbeit geschieht im Spätjahr, auf folgende Weise: es wird an einem Ende des Weingartens, wo die ältesten Stöcke stehen, angefangen, aber nicht wie bei der ersten Anpflanzung unten, sondern oben, wird der erste Stock von einer Reihe ganz hinweg gemacht, von derselben Stelle bis zum nächsten Stock abwärts an gleicher Reihe, wird ein Graben gemacht von 12 bis 15 Zoll tief, der Stamm des besagten zweiten Weinstocks bis wohin der Graben gemacht, muß über die Graben-Tiefe noch besonders um 3 bis 4 Zoll

tiefer mit einer Grubhacke unterhackt werden, damit derselbe um so leichter niedergedrückt werden kann; ist der Graben so vollendet, wird der ganze Weinstock mit dem Knie umgedrückt, in den Graben gelegt, und an der Stelle, wo der erste Stock gestanden, werden zwei der schönsten Pflanzschöße gerade heraufgezogen, so daß selbige 6 Zoll hoch über die Erde zu stehen kommen; etwas vom bessern Grund wird auf den im Graben liegenden Weinstock gebracht, sodann eine Schaufel voll S. V. Bau oder Dünger über erstern zum Stock gebrachten Grund gestreut, und sonach der Graben zugeworfen, und auf diese Weise wird mit der Reihe fortgeföhren bis zu Ende, und so alle folgenden; ist ein Weingarten, oder ein Theil davon, auf besagte Art vergrubet, so ist die Behandlung wieder ganz die gleiche, wie im 1., 2. und 3. Abschnitt beschrieben. Noch wird bemerkt, wann der Weinpflanzer willens ist seinen Weingarten oder ein Theil davon zu vergruben, er im Frühling vorher, bei der Schneidung der Weinstöcke, selbiges zu berücksichtigen hat, indem nur ein Bogen zu schneiden die übrigen Schöße stehen und den ganzen Sommer wachsen zu lassen, so hoch sie werden, nur genügend anbinden, damit selbige durch den Wind nicht abgebrochen, wodann bei der Vergrubung der Pflanzer beliebig, die zwei schönsten als Pflanzschöße zurecht, und die Uebrigen wegschneiden kann.

### Fünfter Abschnitt.

#### Ueber die An- und Fortpflanzung der Stangen- oder Hoch - Reben.

Diese können an weniger steilen Bergen, so wie auf ganz ebenem Lande angepflanzt werden; diese Anpflanzungen haben ziemlich viel Aehnlichkeit mit den in den 4 ersten Abschnitten beschriebenen, doch kommen in der Anpflanzung schon einzelne Abweichungen vor, so wie in der Fortpflanzung in vielen Beziehungen abweichende Behandlungen.

Die Anpflanzung kann ebenso im Späts oder Frühjahr geschehen, doch schenke ich der Anpflanzung im Spätjahr den Vorzug, aus gleichen Gründen wie im ersten Abschnitt gesagt ist.

Der Anfang der Pflanzung der ersten Reihe, ist ganz gleich, und sind größere und stärkere mindestens drei Jahr alte Sektlinge erforderlich, welche wann eingepflanzt mindestens 8 Zoll hoch über der Erde stehen sollen, während die in den 4 ersten Abschnitten beschriebene Anpflanzung mit zweijährigen Sektlingen geschehen kann; ist die erste Reihe hingepflanzt, so sind die Stichel gehörig zu den Stöcken hinzustellen, welche aber 8 bis 8½ Fuß lang erforderlich sind, worauf die Ausstreckung zur zweiten Reihe aber auf 3½ Fuß weit, von der erst Gepflanzten zu machen ist, so daß



wann die Stöcke hergepflanzt, selbige in der Länge 4 und in der Breite  $1\frac{1}{2}$  Fuß Entfernung von einander stehen.

Geschieht die Anpflanzung im Spätjahr, und ist nach dieser Vorschrift vollendet, so ist im Spätjahr keine weitere Arbeit mehr nöthig bis folgendes Frühjahr im März oder April, dann sind die Stöcke mit zwei Zapfen von mindestens 8 Zoll Höhe, oben, wie pag. 9. im dritten Abschnitt enthalten, abzuschneiden und anzubinden, wie der Weinstock a. zu sehen.

Zwischen Mitte und Ende April ist der Boden mit einer breiten Hacke umzuhacken und auszubeben.

Auch bei dieser Anpflanzung ist erforderlich, wie bei der schon Beschriebenen, daß der Boden des Weingartens vom Anfang der Pflanzung, so wie alle folgenden Jahre hindurch, vom Gras vermittelt einer leichten Hacke oder Ausrupfens ganz sauber gehalten wird.

Im Monat Mai oder Juni nachdem die Stöcke gewachsen, sind solche zu erbrechen und auszuputzen; die zwei schönsten Schoße werden als Pflanzschoße ausgeputzt, die übrigen, wann sie keine Trauben haben, abgemacht, und wann solche Trauben haben, werden die Spitzen 2 Zoll ob den Trauben weggebrochen; das unnöthige Laub soll ebenfalls, wie in ersteren Abschnitten beschrieben, weggemacht werden.

Nach Beendigung des Erbrechens sollen die Pflanzschoße sogleich und von Zeit zu Zeit wie dieselben höher wachsen angebunden werden, wie der Weinstock b. zu sehen.

Im Juli oder August sollen die Stöcke nochmals geputzt oder ausgebrochen werden, wobei alle seit dem Erbrechen gewachsene Beischoße, Kranzlen und überflüssiges Laub wegzumachen sind; mit dieser, wären die Arbeiten, ohne das Einsammeln der Trauben fürs erste Jahr vollendet.

Das zweite Jahr ist die erste Arbeit, so wie immerhin, die Schneidung des Weinstocks; die zwei im ersten Jahr gepflanzten Pflanzschoße sind in gleicher Länge auf 3 Fuß Höhe, oben, nächst einem Auge abzuschneiden, die übrigen Schoße so wie die kleinen Beischoße und Kranzlen sind alle wegzuschneiden, nachdem sollen die Stängel zurecht gestellt, und besagte zwei Schoße wenigstens mit zwei oder drei Bänden an den Stängel angebunden werden, wie der Weinstock c. zu sehen; sonach wann der Weingarten vom Abfall des Schneidens vorerst gereinigt, ist der Boden deselben mit dem Karst Fig. 4. umzuhacken.

Zwischen Mitte und Ende Mai, sobald die Trauben kennbar sind, geschieht das Erbrechen oder Ausputzen, wie folgt: von den neuen zwei zu pflanzenden Pflanzschoße, ist das Eine ungefähr in der Mitte eines der alten Schoße und das Andere aus dem untersten Auge des andern Schoßes aufzupflanzen; die Uebrigen, wann solche keine Trauben haben, sind wegzubrechen, und von denen, welche Trauben haben, sind die Spitzen ob derselben abzuberechen, so wie das nöthig zu entfernende Laub wegzumachen, wie der Weinstock d. zu sehen.

Die übrigen Arbeiten sind ganz die gleichen, wie in diesem und vorigen Abschnitten gesagt ist.

Die Schneidung des Weinstocks im dritten Jahr geschieht auf folgende Weise: zuerst werden alle das vorige Jahr gemachten Bände losgeschnitten, sonach werden die alten vom ersten Jahr gepflanzten Schoße, gerade ob der Stelle wo die letztes Jahr gepflanzten Pflanzschoße ihren Anfang nehmen, weggeschnitten; dann wird das höher stehende Pflanzschoß für den Bogen zurecht, von der Stelle wo das alte Schoß weggeschnitten, auf 3 Fuß Länge, oder vom Boden angerechnet auf 4 bis  $4\frac{1}{2}$  Fuß hoch oben nächst einem Auge abgeschnitten, das andere nächst am Boden stehende Pflanzschoß wird als Zapfen auf 8 bis 10 Zoll Länge abgeschnitten; alle übrigen Schoße, so wie frische Ausschüße aus der Erde sind ebenfalls wegzuschneiden.

Dann folgt das Krümmen oder Biegen, Stängel zurecht machen und Anbinden, wie im dritten Abschnitt pag. 10. gesagt ist, wie der Weinstock e. zu sehen.

Sodann nach der Reinigung des Weingartens vom Abfall beim Schneiden und Stickeln, das Umhacken des Bodens mit dem Karst Fig. 4. geschieht.

Das Erbrechen im Monat Mai ist ganz gleich zu machen, wie im 3ten Abschnitt pag. 10. gesagt, wie der Weinstock f. zu sehen.

Und so die übrige Bearbeitung den ganzen Sommer wie in diesem und den 4 ersten Abschnitten beschrieben ist.

Der Weinstock ist im vierten Jahr zu schneiden, wie im 4ten Abschnitt pag. 11. enthalten, und die übrige Arbeit den Sommer durch, wie das vorige dritte Jahr beschrieben, und so die folgenden Jahre.

## Sechster Abschnitt.

### Ueber die An- und Fortpflanzung der Geländer-Reben.

Welche aber niemals am Gebirge, sondern nur auf ebenem Lande anzulegen zweckmäßig sind; ich schenke aber gleichwohl auf ebenem Lande, den Stangenz oder Hoch-Reben den Vorzug, und zwar aus folgenden Gründen: erstens ist die Anpflanzung viel einfacher, und die Bearbeitung das ganze Jahr hindurch, viel leichter und kürzer, und es kann namentlich ein frischer Anfänger für einen Weingarten zu pflanzen, die An- und Fortpflanzung weit besser und leichter kennen lernen, als bei den Geländer-Reben; zweitens ist die Anpflanzung weit nicht so kostspielig, indem zur Anpflanzung von Geländer-Reben starke eichene Pfosten, Latten und Nägel erforderlich, hingegen zu den Andern nur Stängel, welche jeder Weinplanzer selbst verfertigen kann, und drittens sind die Geländer-Reben in der Bearbeitung



sehr unbequem, indem ein Geländer eine Strecke weit ganz, und deswegen der Bearbeiter, wenn er in der Mitte der Reihe ist, und zu einem andern Geländer hin will, der Reihe nach bis zu Ende, und auf der andern Seite zurücklaufen muß, was bei den Stichel-Reben nicht der Fall ist, indem der Pflanzler in letztern beliebig kreuz und quer spazieren kann, gleichwohl folgt hier doch die An- und Fortpflanzung von Geländer-Reben, so daß der weinpflanzlustige Leser hierüber selbst urtheilen kann.

Nachdem der Weinpflanzler die Größe und Richtung des zu pflanzenden Weingartens bestimmt hat, wird allererst zur ersten Reihe eine Linie abgesteckt, wornach eine Schnur oder Lein zu spannen, und selbiger nach, ein Graben von 15 bis 18 Zoll Tiefe zu machen, nach dessen Vollendung wird am einen Ende der erste, und von demselben auf je alle 6 Fuß genau der Lein nach ein Setzling eingepflanzt; bei der Aufwerfung des Grabens ist zu berücksichtigen, daß der gute Grund zuerst zu den Setzlingen, dann zu jedem eine Schaufel S. V. Bau oder Dünger, und der schlechte und rauhe Grund oben her kommen sollte; ist die erste Reihe fertig, so wird die Lein auf 5 Fuß seitwärts, für die zweite zu pflanzende Reihe gespannt, und das gleiche Verfahren wie bei der ersten beobachtet, und so alle folgenden Reihen, so daß die Weinstöcke auf 6 Fuß dem Geländer nach, und die Geländer auf 5 Fuß Entfernung von einander zu stehen kommen; zu dieser Anpflanzung sind mindestens 3 Jahr alte Setzlinge erforderlich, indem selbige wann eingepflanzt mit 2 Zapfen von gleicher Länge mindestens  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Fuß hoch über der Erde stehen sollten, damit dieselben zu beiden Seiten von einander gezogen und an der untersten Geländer-Latte angebunden werden können.

Diese Anpflanzung kann ebenso, wie die, in vorigen Abschnitten beschriebenen, im Spät- oder Frühjahr geschehen, nach deren Vollendung die Geländer nach Belieben des Weinpflanzers auf 6 bis 8 Fuß hoch zu machen sind, nur ist beim Eingraben der Pfosten darauf zu achten, daß selbige nie zu nahe bei den Weinstöcken eingegraben, sondern immerhin in der Mitte zwischen zwei Stöcken, so daß wann ein Pfosten durch Alter wegeht und durch einen neuen ersetzt werden muß, durch Eingrabung desselben, der Weinstock nicht ruinirt und zu Grunde gerichtet wird.

Im Frühjahr, März oder April, wenn nicht vorher geschehen, werden die Stöcke mit zwei zu gleicher Länge von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Fuß hohen Zapfen oben nächst einem Auge abgeschnitten, die übrigen Schoße und Kranzlen sind gänzlich wegzuschneiden, und sodann die zwei Zapfen zu beiden Seiten von einander zu ziehen, und mit Strohhalmen wie im ersten Abschnitt gesagt, an die unterste Geländer-Latte anzubinden, wie der Weinstock a. zu sehen.

Sodann wird der Boden mit einer breiten Hacke Fig. 3. ausgeebnet und umgehackt.

Zwischen Mitte und Ende Mai, sobald die Trauben kennbar, sind die Stöcke ebenfalls wie die an Stichel Gepflanzten zu erbrechen und auszuputzen, welche Arbeit aber unmöglich so genau und so geregelt, wie bei der andern Anpflanzung beschrieben werden kann, doch will ich versuchen so viel als möglich dem Leser verständlich zu machen, wie diese Weinstöcke zu behandeln sind. An jedem der zwei Zapfen sollen zwei Schoße als Pflanzschoße, das Eine an der Spitze des Zapfens, das Andere mag beliebig, nach Ermessen des Pflanzers stehen bleiben, die Uebrigen wo keine Trauben haben, werden weggebrochen, und von denen mit Trauben, werden die Spitzen ob derselben abgemacht; das überflüssige Laub ist ebenfalls, wie im zweiten und dritten Abschnitt enthalten, wegzumachen; ist diese Arbeit vollendet, so sollen die 4 auf einem Stock stehengelassenen Pflanzschoße wie folgt gezogen und angebunden werden, nämlich, zwei in einiger Entfernung von einander ziemlich gerade in die Höhe, und die andern zwei eine Strecke der untersten Latte nach und so angebunden werden, um später letztere zwei ebenfalls in die Höhe zu ziehen, so daß die 4 Schoße wo möglich in ziemlich gleicher Entfernung von einander in die Höhe des Geländers gepflanzt werden können, wie der Weinstock b. zu sehen.

Im Monat Juli sind die Stöcke auszubrechen und auszuputzen, alle seit dem Erbrechen gewachsenen Beischoße und Kranzlen abzumachen, und je nachdem die Pflanzschoße gewachsen, in obererwähnter Richtung zu ziehen und anzubinden, so wie noch voriges Laub wegzumachen.

Und somit wären die Arbeiten das erste Jahr ohne die Einsammlung der Trauben zu Ende.

Die Schneidung dieser Weinstöcke das zweite und die folgenden Jahre kann auch wie an Denjenigen an Stichen Gepflanzten, im Spätjahr, den Winter über, oder im Frühjahr geschehen, nur sollte mit besagter Arbeit, im Spätjahr bevor das Laub gänzlich von den Stöcken gefallen, nicht begounen, und im Frühjahr bevor die Stöcke zu wachsen anfangen, beendigt sein, und geschieht, so gut ichs hier sagen kann, ungefähr auf folgende Weise: die 4 das vorige Jahr gepflanzten Pflanzschoße werden oben nächst einem Auge auf circa 4 bis 5 Fuß Länge abgeschnitten, alle übrigen Schoße, Beischoße und Kranzlen von oben der Pflanzschoße bis auf die Erde sind wegzuschneiden, und so nach in gleichem Abschnitt gesagter Richtung anzubinden, wie der Weinstock c. zu sehen.

Zwischen Mitte und Ende April, nachdem vorerst der Weingarten vom Abfall des Schneidens gereinigt, ist der Boden mit dem Karst Fig. 4. umzuhacken, auch wird noch beigefügt, daß ein auf diese Art angepflanzter Weingarten ebenfalls, immerhin, wie im ersten Abschnitt pag. 6. enthalten, vom Gras ganz sauber zu halten ist.

Zwischen Mitte und Ende Mai sobald die Trauben kennbar, kommt wieder die Zeit des Erbrechens oder Ausputzens, was nächst dem Schneiden des Weinstocks, immer das wichtigste Geschäft des Weingärtners ist;



dies kann hier unmöglich genau angegeben werden, immerhin ist besser wann der Weinstock zu kurz als zu lang geschnitten und erbrochen wird, indem je kürzer ein Weinstock geschnitten und erbrochen, desto lieber Wein giebt, hingegen beim zu langen Schneiden und Erbrechen nur viel Holz wächst, weßwegen die Weinstöcke eben nicht gepflanzt, sondern um viel Wein zu gewinnen; diese Bemerkung sollte der Weinbauer, bei der Erbrechung immer in Gedanken haben; wenn nun diese Weinstöcke bis dahin, nach der gemachten Vorschrift bearbeitet, und beim Schneiden 4 Pflanzschosse von besagter Länge von 4 bis 5 Fuß geschnitten, so können sich an jedem besagter 4 Schosse 15 bis 20 neue Schosse befinden, von diesem werden die an der Spitze stehenden als Pflanzschosse bis zur Geländer Höhe aufgespflanzt, und von je einem der alten Schosse, nach Ermessen des Pflanzers, ein oder höchstens zwei Schosse als Pflanzschosse stehen gelassen, um aus selbigen das folgende Jahr nur kurze Zapfen von circa 6 Zoll Länge schneiden zu können, mithin nicht nöthig, daß an solchen Schossen die Spitze stehen bleiben, die übrigen Schosse wo keine Trauben haben, so wie Kranzlen, werden weggemacht, und von denen wo Trauben haben, werden die Spitzen ob denselben weggebrochen, so wie das unnöthige Laub zu entfernen ist, sonach werden die vor Abbrechung durch den Wind nöthig zu schützenden Schosse angebunden, wie der Weinstock d. zu sehen.

Im Monat Juli, ist was an den Stöcken seit dem Erbrechen Weischosß und Kranzlen gewachsen, auszuberechen und auszuputzen, und die nöthig findenden Schosse anzubinden.

Im Monat September kann noch nöthig sein, daß zu nahe Laub um die Trauben wegzumachen, damit solche desto besser durch die Sonne zur Reife befördert werden, und somit sind die Arbeiten fürs zweite Jahr, ohne die Einsammlung der Trauben, beendigt.

Eine ganz genaue Beschreibung, über die Schneidung der Weinstöcke das 3te Jahr, kann nicht gemacht werden, das hängt sehr viel von der Einsicht des Pflanzers ab, doch will ich so gut möglich diese Arbeit dem Leser begreiflich machen. Die im vorigen Jahr an der Spitze der alten Schosse gepflanzten Pflanzschosse, mögen in der Geländer Höhe abgeschnitten, und an jedem der alten Schosse nach Belieben des Weingärtners in ungleicher Höhe ein oder zwei Zapfen von 4 bis 6 Augen Länge geschnitten werden; bei der Schneidung Letzteren ist zu beobachten, daß solche Zapfen am ganzen Geländer herum so viel möglich in gleicher Entfernung von einander zu stehen kommen, die übrigen Schosse, so wie Kranzlen, sind alle wegzuschneiden, sonach sind die Stöcke nach besagter Richtung zu ziehen, und an die Geländer anzubinden, wie der Weinstock e. zu sehen.

Im Monat April, so wie alle Jahr, folgt wieder, nachdem vorerst der Weingarten vom Abfall des Schneidens gereinigt, die Umhackung des Bodens mit dem Karst, Fig. 4.

Im Monat Mai, so bald die Trauben kennbar, so wie alle künftigen Jahre, sind die Stöcke zu erbrechen und auszuputzen, über welche Arbeit gar keine bestimmte Regel angegeben werden kann, indem wenn die Weinstöcke so nach gemachter Vorschrift bearbeitet und gewachsen, nicht mehr nöthig besondere Pflanzschosse zu pflanzen, sondern gerade zu alle Schosse, wo keine Trauben, wegzubrechen, und von den Trauben Tragenden die Spitzen ob selbigen, so wie Kranzlen und überflüssiges Laub von dem Weinstock zu entfernen, wie der Weinstock f. zu sehen.

Die weitere Behandlung dieses, so wie die folgenden Jahre ist ganz die gleiche, wie schon gesagt, nur darf der Weinpflanzler beim Schneiden und Erbrechen, was die zwei Hauptgeschäfte sind, sein Augenmerk immer darauf richten, daß die an den Weinstöcken gepflanzten Schosse und Zapfen, so viel möglich am Geländer, in gleicher Entfernung von einander zu stehen kommen, und immerhin zweckmäßig besser zu viel als zu wenig Holz wegzuschneiden und wegzubrechen, um desto mehr Wein zu gewinnen.

### Siebenter Abschnitt.

#### Ueber die Einsammlung der Trauben.

Wenn nun der Herbst heranrückt und die Zeit des Einsammelns bald vorhanden, so ist nöthig, daß der Pflanzler öfters nach den Trauben sieht, denn es sind nicht alle Jahre gleich, es kann oft bei der Ausreifung Fäulniß eintreten, weßwegen aber die Trauben durchaus nicht, wie ich schon Beispiele in diesem Lande erfahren, an den Stöcken stehen, und zu Grunde gehen gelassen werden, sondern wenn zu starke Fäulniß, bevor die Traube die gehörige Reife haben, eintritt, so mögen die stärksten angefaulten Trauben, ausgeschnitten, und ausgepreßt werden, worüber später das Nähere gesagt wird; die übrigen Trauben können noch eine Zeitlang stehen bleiben, bis der Pflanzler sieht, daß die Beeren an den Trauben ganz linde und weich, und was nur an weißen Trauben zu sehen, ganz durchläutert sind, sodann beginnt die Einsammlung, bei welcher gleichwohl noch angefaulte Trauben sein können, dies ist aber nicht zu stark zu beachten; es kann freilich bevor die Trauben zu reifen anfangen, wenn die Beeren noch ganz hart sind, Fäulniß eintreffen, was die Grünfäulniß heißt, welche schädlich ist, wenn aber nur bei der Ausreifung, wenn die Beeren schon etwas weich und lind sind, Fäulniß eintritt, was Naturfäulniß heißt, so hat selbiges nicht viel zu sagen, indem solche von Naturfäulniß angefaulte Trauben gleich mit den übrigen eingesammelt sind, was geschieht wie folgt: die Trauben sind mit einem kleinen krummen Messer Fig. 12. welches Lese- oder Wümer-Messer genannt wird, abzuschneiden, was 10 bis 12 Jahre alte Kinder schon verrichten können; beim Abschneiden sind die Trauben in kleine Zübe Fig. 9. von circa 15



bis 18 Zoll weit und 10 Zoll hoch, zu bringen, und wie selbige voll werden, in Tausen oder Bücke Fig. 10. zu schütten, welche Letztere  $3\frac{1}{2}$  Fuß hoch, oben  $2\frac{1}{2}$  Fuß breit und bis auf den Boden auf 1 Fuß Breite verjüngt sind, mit 6 Reifen gebunden, an den zweit und viert untersten Reifen auf der flachen Seite der Tausen, werden Tragbände von Leder befestigt, welche der Traubenträger, nachdem die Tausen mit Trauben gefüllt, durch einen andern Mann in die Höhe gehoben, auf die Schultern nimmt, um die Trauben beliebig auf einen Wagen um selbige nach Hause zu führen, oder nach Hause tragen kann; ist die Entfernung des Weingartens bis zur Wohnung des Pflanzers oder wohin die Trauben gebracht werden sollen, zu groß, um die Trauben zu tragen, so daß selbige auf einem Wagen geführt werden müssen, so sind hierzu große Züßer Fig. 6. von circa 3 Fuß hoch und weit nothwendig, welche auf einen Wagen zu stellen, wohin der Traubenträger mit besagten Tausen die Trauben trägt, und in die Züßer schüttet, vermittelt einer starken kurzen Leiter, Fig. 7. bis sie voll sind, und so nach Hause oder wohin man will, führen kann.

Will der Weinpflanzer seine Trauben gerade auspressen, was das richtigste und kürzeste Verfahren ist, oder erst wann der Wein vergähret hat, was in Europa an vielen Orten geschieht, so sind die Trauben vorerst zu verdrücken und fein zu machen, was auf verschiedene Arten geschieht; an vielen Orten werden die Trauben in besagten Tausen vermittelt eines Stößels Fig. 8., welcher Traubenstößel genannt wird, fein gestoßen; an einigen Orten werden die Trauben gerade auf die Preße getragen und mit Füßen getreten, was das kürzeste Verfahren ist, und an andern Orten werden die Trauben vermittelt einer Mühle von zwei gegen einander laufenden hölzernen Walzen von ungefähr ein Fuß dick, fein gemacht, welches Letzteres das mühsamste Verfahren ist.

Sind nun die Trauben auf die oder auf die andere Weise fein gemacht, so sind selbige auf die Preße Fig. 13. zu bringen, um sie abdrücken zu können, im Fall aber der Weinpflanzer nicht selbst im Besitz einer Preße ist, und deswegen seine Trauben nicht sogleich ausdrücken kann, so sind selbige nach dem sie fein gemacht, in hierzu besonders große Züßer zu bringen, welche je nachdem der Weinbauer die Größe derselben nothwendig findet, um feinen Wein darin zu placiren, circa  $3\frac{1}{2}$  Fuß hoch und von 4 bis auf 8 Fuß weit sein können, unten nächst dem Boden mit einem Zapfen versehen, und bevor die Trauben darein gebracht, auf ein Lager von 15 bis 18 Zoll hoch, und gegen den Zapfen etwas schief zu stellen sind, damit beim Abzapfen des Weins derselbe desto besser ausläuft; wenn ein solcher Züßer oder Weinständer gefüllt, sollte durchaus nichts mehr an dem Wein gemacht werden bis selbiger ganz vergähret hat, was, nachdem die Witterung kalt oder warm ist, 8 bis 10 Tage dauern kann, denn es würde dem Wein an Güte und Kraft schaden, wenn er während der Gährung abgedrückt würde; ist die Gährung zu Ende, was leicht zu sehen ist, indem beim Aus-

fang der Gährung der Trester sogleich oben auf den Wein zu liegen kommt, und während der Gährung um einige Zoll in die Höhe steigt, und sobald selbiger wieder zurück fällt, ist die Gährung vorüber, auch kann man es hören wenn der Wein in Gährung ist; wenn nun die Gährung vorüber, so wird der Wein abgezapft, und in Fässer gebracht, und somit ist nur der Trester zum Auspressen auf die Preße zu bringen.

Wird der Wein sogleich nach der Einsammlung abgedrückt und in Fässer gebracht, so dürfen selbige während der Gährung nicht zugemacht, sondern der Spund umgekehrt auf das Spundloch gelegt werden; wird der Wein während der Gährung auf dem Wagen geführt, so soll anstatt des Spundes, ein Rohr von 18 Zoll Länge, ins Spundloch des Fasses fest gemacht werden, damit der Wein immer Oeffnung hat, und doch keiner verloren geht; bleibt nun der Wein während der Gährung im Keller liegen, oder wird selbiger auf dem Wagen geführt, so sollen die Fässer bis auf 3 bis 4 Zoll nahe, nicht gefüllt, und nicht fest zugemacht werden, denn wenn Letzteres geschieht, so kann der Pflanzers sicher darauf zählen, daß die Fässer zerspringen und der Wein verloren geht.

Hierbei wird noch bemerkt, daß der Wein, und der aus den großen Züßern auszupressende Trester, immer am leichtesten mit den Tausen Fig. 10. hin und her von einer Stelle zur Andern gebracht werden kann, so wie auch in besagten Tausen, wenn solche gesinnt oder gesochten, der Wein zum Verkauf mit der geringsten Mühe gemessen und sogleich auf den Wagen in Fässer getragen werden kann.

## Achter Abschnitt.

### Ueber Erziehung und Pflanzung junger Weinstöcke oder Setzlinge.

Dies ist ganz einfach, doch finde ich nöthig dem weinpflanztüchtigen Leser auch hierüber die richtige und gehörige Methode begreiflich zu machen, indem ich auch über diese einfache Pflanzung, in diesem Lande schon Beispiele erfahren, von ganz unzweckmäßiger Behandlung, woraus zwar kein großer Schaden entstanden, doch vergebene Mühe gehabt wurde.

Wenn der Weinpflanzer im Besitz eines drei Jahr vorher gepflanzten Weingartens ist, gleich ob selbiger an Stöckeln oder Geländer gepflanzt, so werden von den beim Schneiden abfallenden Schoßen, diejenigen wo ein und zweijähriges Holz haben, auszuwählen, und im Fall selbige noch länger, auf 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Fuß Länge, am dünnen Ende abgeschnitten; Schoße von nur einjährigem Holz sind sich nicht der Mühe werth einzupflanzen, es können wohl Einzelne davon wachsen, aber weit aus der größere Theil bleibt vom Wachsthum zurück; die geschicktesten für Setzlinge zu pflanzenden Schoße,



sind von älteren an Stielen gepflanzten Weinstöcken, die alten Böden so jedes Jahr abgeschnitten werden.

Diese Schoße sind, nachdem sie zurecht geschnitten, je baldere je besser, damit solche nicht zu stark vertrocknen, in einen Garten, oder sonst in recht fetten, und besser noch etwas feuchten Grund zu pflanzen, auch wenn selbige ziemlich stark ausgetrocknet, ist zweckmäßig, solche ein bis zwei Tage vor der Einpflanzung ins Wasser zu legen.

Um solche Schoße für Setzlinge einzupflanzen, wird allererstens ein Graben gemacht von 4 bis 8 Fuß Länge, nachdem viel oder wenig Schoße einzupflanzen sind, und 8 bis 10 Zoll tief, dann werden die Schoße, aber nicht der Länge des Grabens nach, ziemlich nahe an einander, schief, mit dem untern Ende der Schoße in die Tiefe des Grabens gelegt, so daß in einer Reihe von 4 Fuß lang, 30 bis 40 Schoße zu liegen kommen, und sonach höchstens, ein Fuß vom ersten ein neuer Graben zu machen, und mit dem Grund die im ersten Graben eingelegten Schoße zudecken, daß selbige nur 3 bis 4 Zoll hoch über die Erde zu stehen kommen, und nach diesem Verfahren werden alle folgende Reihen eingegraben.

Wenn nun gleich nach dieser Einpflanzung allzustark trockne Witterung eintritt, so ist zweckmäßig selbige öfters mit Wasser zu besprühen, bis die Schoße einmal zu wachsen anfangen.

Weiters sind keine besondere Arbeiten mehr nöthig, als den Sommer durch, wenn es nöthig wird, ein bis zweimal vom Gras zu reinigen.

Wenn solche Setzlinge ordentlich gewachsen, können selbige das erste Jahr schon für die in den 4 ersten Abschnitten beschriebene Pflanzung von Weingärten benutzt werden, besser ist wenn selbige erst das zweite Jahr verpflanzt werden, denn wann für einen Weingarten zu pflanzen, starke und große Setzlinge eingepflanzt, desto baldere Trauben zu hoffen sind, und für die in den fünften und sechsten Abschnitten beschriebenen Pflanzungen, sollten die Setzlinge mindestens drei Jahr, bevor sie verpflanzt werden, stehen bleiben.

Jeder Besitzer eines Weingartens, sollte nicht versäumen, eine so kleine Pflanzschule zu pflanzen, denn es giebt keine Kosten und unbedeutende Mühe, und wenn später bei ihm der Gedanke erwacht, seinen Weingarten erweitern zu wollen, so braucht er keine Setzlinge mehr zu kaufen, welche bis dahin immer noch ziemlich theuer bezahlt werden, auch wenn, wie im vierten Abschnitt enthalten, einzelne Stöcke im Weingarten weggehen, so hat der Pflanzler um selbige wieder zu ergänzen, die Setzlinge gerade bei der Hand, und weiß dann auch was für Sorten, daß er hat, denn die Weinstöcke sind verschieden, es kann wohl mehr wie 30 Sorten verschiedenartige Weinstöcke geben, und wenn der Pflanzler Achtung giebt, so kann er in wenig Jahren ausfinden, welche Stöcke in seinem Weingarten die besten, und welche am meisten Trauben liefern, und so kann er immer von denen,

welche er für die besten Sorten hält, Setzlinge nachpflanzen, und so, mit der Zeit viel zur Veredlung der Weinpflanzung beitragen.

## Neunter Abschnitt.

### Ueber die Zweckmäßigkeit der Lage und des Bodens für Pflanzung von Weingärten.

Da der Weinbau eine der schönsten und nützlichsten Pflanzungen in ganz Europa oder so zu sagen, der ganzen Welt ist, aber zuerst auch mit großen Kosten und Mühe verbunden und in den ersten zwey Jahren wenig Ertrag zu hoffen ist, nachher aber die Mühe und Kosten sich hundertfach belohnen, auch in der heiligen Schrift vor und nach Christi Geburt, desselben schon gedacht worden; schon Salomon sagt, der Wein erfreut des Menschen Herz, und macht seine Gestalt schon wie von Oel. Lutheraner, Reformirte und andere Glaubensgenossen mehr, gebrauchen den Wein als Sakrament zum Andenken unsers Erlösers, bei Genießung des heiligen Abendmahls, und mit Mäßigkeit genießen, dem Menschen zur besten Gesundheit und Stärkung dient.

Warum sollte einem so schönem Produkt, dem nützlichsten Erwerbszweig für den Landwirth, in einem Lande das eben so gut für den Weinbau geeignet, wie Europa, nicht viel möglichst aufgeholfen und mehr ins Leben gerufen werden.

Ich muß es gestehen, seit ich in diesem Lande wohne, und die schönsten für Weinbau geeigneten Gegenden durchwandert, und so wenig Weinbaulustige antraf, wie es möglich sein könne, daß diesem köstlichsten Erwerbszweig nicht mehr Aufmerksamkeit geschenkt werde, denn, wo ich hie und da schon gemachte Versuche angetroffen, so sind selbige bereits überall unweckmäßig angelegt, und werden sehr mangelhaft durch das Jahr hin bearbeitet, und somit oft vielleicht nur der zehnte Theil an Wein gewonnen wird, was ich mir denke, wieder manchen Weinbaulustigen abgeschreckt, und zurück gehalten haben mag, und sagt das Klima ist nicht geeignet. O! du unschuldiges Klima. Da wie im Vorwort schon angedeutet der Weinbau von Jugend auf meine Beschäftigung war, und aus Vorliebe für denselben, habe ich bey der Bearbeitung dieses Werkes bis dahin mir alle Mühe gegeben, dem Leser begreiflich zu machen, und ihn in den Stand zu setzen, daß er ohne Beihülfe eines kenntbaren Weinpflanzers gewachsen ist, ein Weingarten gehörig anzulegen und fortzupflanzen, so wie ich keine Mühe scheue, um die zweckmäßige Lage und Bodenarten dem Leser verständlich zu machen, um den Weinpflanzler wo möglich vor Schaden und vergebener Mühe hüten zu können.

Für die in den 4 ersten Abschnitten beschriebene Pflanzung von Stielen-Reben, eignen sich von steileren Gebirgen am besten, die, welche gegen



Sonnenaufgang liegen und der Abhang des Berges sich dort hinzieht, wie auch darauf zu sehen, daß die Lage so viel wie möglich dem Nordwind nicht zu stark ausgesetzt ist. Gebirge, welche gegen Mittag liegen, sind ebenfalls zu empfehlen, nur niemals gegen Abend oder Mitternacht, indem von letztern zwey Abhängen der Berge liegenden Seiten angepflanzte Weingärten, zu stark den kalten Winden, und desto weniger der Sonnenhitze ausgesetzt sind, und daher die Trauben weniger die gehörige Reife bekommen.

Bereits alle Bodenarten sind gut, wenn auch steinig, nur kalksteinige Gebirge sind weniger zu empfehlen, indem die, durch allzulang anhaltendes Regenwetter, so wie allzulang anhaltende Trockenheit, verursachte Ausdünstung von Kalkstein-Gebirgen dem Weinstock schädlich ist, so daß selbiger in Krankheit übergeht, daß das Laub roth und dürr wird, was der Brenner heißt, wie im vierten Abschnitt bemerkt ist. Die besten für Weingärten zu pflanzen, sind die rothschieferartigen Gebirge, insofern solche nicht felsig sind, so daß die Weinstöcke in die gehörige Tiefe gepflanzt, und dem Stiel die gehörige Festigkeit gegeben werden kann, auch weiße sandsteinartige, so wie sonst kiesartige Gebirge sind gut. Hierbei wird noch bemerkt, daß die in den 4 ersten Abschnitten beschriebene Anpflanzung von Weingärten, auch an weniger steilen Bergen den Hochreben vorzuziehen sind, indem zu selbigen minder hohe und schwächere Stiele erforderlich sind und leichter zu bearbeiten sind.

Auf ganz ebenem Lande ist die Anpflanzung von Stangen- oder Hochreben besser zu empfehlen, und zwar aus folgenden Gründen, indem selbige um circa 3 Fuß höher gepflanzt werden von der Erde, und deswegen im Frühjahr bei starkem Frost oder Reif weniger Schaden leiden, als die nieder oder kurz gepflanzten.

Lehm Boden auf ebenem Lande, für Hoch- oder Geländer-Reben, ist etwas weniger zu empfehlen, doch nicht daß ich gerade sagen will, es dürfen gar keine Weingärten in besagten Boden gepflanzt werden, nur so, daß wenn der Pflanzler für Anlegung eines neuen Weingartens noch andern geeigneten Boden in Besitz hat, besser Ersterem ausweicht.

Noch ist bei Anlegung von Weingärten zu berücksichtigen, nicht zu nahe auf der Abend- oder Mitternachtsseite von Busch oder Waldungen solche zu pflanzen, daß dadurch der Sonnenschein theilweise dem zu pflanzenden Weingarten entzogen würde.

Weingärten an Geländer zu pflanzen empfehle ich niemals, weil selbige wie im sechsten Abschnitt gesagt, für anzupflanzen viel kostspieliger, und späterhin viel mühsamer und schwieriger zu bearbeiten sind, ich rathe nur so weit, Weinstöcke an Geländer zu pflanzen, als Zierde eines Hauses, oder Gartens, oder zur Verschönerung eines Spazierganges, und wenn so, zwei Geländer bei einem Spaziergang hingepflanzt sind, selbige vermittelst Bögen oben hin zusammen zu pflanzen.

## Beunter Abschnitt.

### Ueber die Behandlung des Weins und Tresters.

Wenn der Weinpflanzler seine Mühe und Kosten angewandt, für die Pflanzung eines Weingartens, und in Besitz von Wein kommt, so ist nothwendig, daß er auch den Wein gehörig zu behandeln, und den Trester zu benutzen weiß.

Wenn aber der Weinpflanzler gesonnen, seinen Wein zu verkaufen, so empfehle ich ihm allerforderst, gleich nach der Einsammlung so bald wie möglich, insofern er den gehörigen Preis dafür erhalten kann, den Wein aus seinen Händen zu schaffen, indem er weiters keine Mühe mehr mit selbigem zu haben braucht, auch ihm weiters keiner auf diese oder jene Art verloren geht.

Wenn nun nach der Einsammlung und Auspressung, der Wein in Fässer gebracht, wie im siebenten Abschnitt beschrieben, so ist nothwendig, ebenfalls den Trester in gute Fässer zu bringen, und wenigstens 4 bis 5 Wochen liegen zu lassen, damit derselbe ebenfalls wie der Wein vergähren kann, nur soll während der Gährung dem Trester keine Oeffnung im Faß, wie dem Wein gelassen werden, sondern je besser solche Fässer luftdicht, desto besser für Weintrester daren zu packen sind; nachdem der Trester 4 bis 5 Wochen in Fässern gelegen, kann aus selbigem noch bedeutend und schmackhafter Brantwein oder Whisky gemacht werden, auch ist nicht nöthig, daß die Brennung des Tresters oder Zubereitung zu Brantwein in 4 oder 5 Wochen geschehen muß, sondern wenn die Fässer recht luftdicht, erst in Zeit von einem halben oder ganzen Jahr geschehen kann, nachher dem Rindvieh gefüttert werden, und wenn nicht der Fall, selbiger auf einen Haufen zu schütten und einige Zeit liegen und faulen zu lassen, giebt selbiger der beste Bau oder Dünger, welcher der Landwirth zubereiten kann.

Zur Aufbehaltung des Weins ist nebst guten Fässern ein durchaus kühler und guter Keller erforderlich, so daß die Wärme des Sommers niemals darin verspürt wird, und daher wenn der Weinpflanzler nicht im Besitz eines solchen ziemlich tief in die Erde gegrabenen Kellers ist, besser seinen Wein zur rechten Zeit verkauft, wenn er aber in Besitz eines guten Kellers ist, und seinen Wein zu behalten wünscht, so ist selbiger vor der Einsammlung bis nächst folgenden Monat März liegen zu lassen, und dann wenn sich der Wein geläutert und gereinigt, abzulassen oder abzapfen, und in andere Fässer zu bringen, das heißt, wenn der Weinbesitzer mehrere Fässer gefüllt und eines geleert, daselbe sauber gereinigt, der Wein aus dem folgenden Faß in ersteres zu bringen, und so eins nach dem andern, wobei noch zu bemerken, besonders Acht zu geben, daß wenn andere Fässer als von denen, wo schon Wein sich darin befindet, zu obiger Arbeit gebraucht, daß selbige nebst inwendiger Säuberlich- und Reinlichkeit keinerlei Geruch



haben dürfen, indem bald der darein gebrachte Wein selbigen annehmen und seine vorige Güte verlieren würde; bei dieser Arbeit ist genau Acht zu geben, daß beim Abzapfen des Weins, wann ein Faß bald leer ist und derselbe nur die geringste Trübe zeigt, aufzuhören, und der trübe Wein von allen Fässern zusammen in ein besonderes Faß zu bringen, welches letztere, nach einigen Wochen Stillliegen, sich von selbst reinigt.

Die von jedem Faß zurückbleibende Hefe oder Trübe, ist so viel möglich sauber zusammen zu halten, und zu brennen wie der Traubentrestler, welcher erstere aber ein sehr schmackhafter Branntwein giebt, indem selbiger in Europa, unter dem Namen Weinhefen-Branntwein, für einen der gesündesten und schmackhaftesten Branntweine gehalten wird.

Wenn der neue Wein auf vorbeschriebene Weise im Monat März abgezapft, und in andere Fässer gebracht, ist derselbe wieder liegen zu lassen, bis der Weinstock blüht, und dann das ganz gleiche Verfahren wie im März, wieder vorzunehmen, denn wenn der Weinstock blüht, so regt sich der Wein im Faß, und, wenn man das Abzapfen versäumt, die geringste Unreinigkeit, wo der Wein noch hat, steigt in die Höhe und trübet den Wein.

Weiters sollte das Abzapfen des Weins um in andere Fässer zu bringen, dies Jahr, so wie die folgenden, nicht mehr nöthig sein, doch kann durch zu warme Keller verursacht, oder sonst, der Wein trübe werden, wo dann die in andere Fässerbringung desselben, wie oben beschrieben wieder nöthig wird.

Die weitere Behandlung des Weins, und um selbigen wenn er ganz trüb und lind oder krank ist, wieder gehörig zurecht zu machen, würde zu weitläufig seyn, um in diesem Werke zu beschreiben; ich habe mir auch die Aufgabe bei Niederschreibung des Buches nicht gestellt, um so weit in der Behandlung des Weins zu gehen, meine Aufgab war nur einfach, dem Landwirth bestmöglich begreiflich und verständlich zu machen, Weingärten gehörig anzulegen und fortpflanzen zu können; junge Weinstöcke, Ecklinge oder Pflanzschulen zu pflanzen; den Wein auf zweckmäßige und leichte Art einzusammeln; und um den Weinpflanzer bestmöglich vor Schaden zu hüten und zu zeigen, wo es zweckmäßig sei Weingärten anzulegen, welche Aufgabe ich glaube ziemlich gelöst zu haben, und nun wünsche, daß meine Arbeiten reiche Früchte tragen.

### **Fünfter Abschnitt.**

Wie die Trauben einige Zeit frisch aufzubehalten, oder auf anderweitige nützliche Art zuzubereiten sind, und wie aus denselben noch besonders extra guter Wein zu gewinnen ist.

Um den ganzen Winter durch grüne und frische Trauben zu haben, sind bevor die gänzliche Einsammlung geschieht, die schönsten, gesündesten und

bestausgereiften Trauben auszuschneiden; wobei zu bemerken, daß sich die Trauben besser und länger halten, wenn selbige sammt einem Schoß abgeschnitten werden, man muß aber darauf sehen, daß kein Pflanzschöß abgeschnitten und dadurch der Weinstock beschädigt wird. Von den an Stängel gepflanzten Weingärten eignet sich der Bogen am besten, um denselben sammt den Trauben abzuschneiden. An Geländerreben können aufzubehaltende Trauben ebenfalls sammt einem Schoß ausgeschnitten werden, nur muß man, wie schon bemerkt, Acht haben, daß der Weinstock nicht beschädigt wird; auch mögen Trauben zum Aufbewahren einzeln ohne Schöße, abgeschnitten werden.

Sind die Trauben einzeln oder an Schößen abgeschnitten, so werden sie, je eher je besser, oben im Gebäude an einem kühlen, luftigen Platz, an Stangen oder Seile, aber nicht zu nahe aneinander, aufgehängt, wo man sie hängen läßt bis sie benutzt werden. Zeigen sich später faule Beeren, so sind die Trauben öfters von solch angefaulten Beeren zu reinigen, damit nicht der ganze Trauben in Fäulnis übergeht; und nach diesem Verfahren können Trauben den ganzen Winter über grün und frisch gehalten werden.

Wünscht der Weinpflanzer gedörrete Trauben zu haben, um selbige das ganze Jahr oder länger aufzubewahren, welche sehr schön und geschmackvoll, und bei Krankheitsfällen, bei Gesellschaften, und um Backwerk und andern feinen Speisen einen lieblichen Geschmack zu geben, zu statten kommen oder sonst im menschlichen Leben zu gebrauchen sind, so werden gleichfalls die gesündesten und bestausgereiften Trauben vor der Einsammlung, aber ohne Schöße, abgeschnitten, alle angefaulte Beeren ausgepflückt, dann auf ein Brett gelegt und in ein nicht zu stark geheizter Back- oder Kochofen gebracht, um zu dörren; welches letzteres Verfahren zu wiederholen, denn wenn der Ofen zu stark geheizt, um die Trauben auf einmal zu dörren, bekommen sie einen brandigen Geschmack und verlieren die gehörige Güte. Die Trauben dürfen auch nicht zu hart gedörret werden, sondern müssen noch weich, oder sozusagen nur gut getrocknet seyn, so daß sie nicht mehr saftig sind; was besser langsam, bei geringer Hitze, geschieht; sodann kann man dieselben nach Belieben in einem hölzernen Schrank aufbewahren, bis sie gebraucht oder verkauft werden.

Um ganz starken und extra guten Wein, besser als er gewöhnlich zu gewinnen, zu machen, sind ebenfalls vor dem Einsammeln die gesündesten und bestausgereiften Trauben auszuschneiden und auf dem Speicher an einen luftigen, kühlen Platz auf Stroh zu legen und bis Ende November liegen zu lassen, um dann erst ausgepreßt zu werden. Der Wein ist so gleich auf starke Botteln zu bringen, welche ganz gefüllt und fest zugemacht werden müssen, indem derselbe, durch die geringste Luft oder den mindesten leeren Raum in den Botteln, in Gährung übergeht und die Botteln zerspringen. Wenn die Botteln gefüllt, sind sie in einem kühlen Keller in Sand zu legen und ganz mit Sand zu bedecken.



Nach diesem Verfahren kann der Wein aufbehalten werden, ohne daß er in Gährung übergeht. Freylich trocknen die Trauben durch das lange Liegen stark zusammen, so daß wenigstens ein Drittel weniger Wein gewonnen wird. Dieser extra gute Wein, gewöhnlich Stroh-Wein genannt, kann einige Jahre lang aufbehalten und zu jeder beliebigen Zeit getrunken werden. Derselbe ist sehr schmackhaft, hat noch die Süße der Trauben, ist aber weit geistiger und stärker, als der andere Wein. Wenn er einige Zeit in Botteln gelegen, bekommt er den Geruch des Muskateller Weins.

Der Trester wird ebenfalls, wie bei der Einsammlung im 7ten Abschnitt gemeldet, in Fässer gebracht und wenn er gegohren, Branntwein daraus bereitet, der aber sehr wohlschmeckend ist und wie der Weinhafen-Branntwein mit Vortheil benutzt werden kann. Wenn nämlich der Weinpflanzer ein Faß mit Wein anfüllen will, das nicht weingrün ist, das heißt, nicht kurz vorher von Wein geleert worden, und nicht den gehörigen Geruch hat, so wird in ein Faß von 3 bis 4 Bärreln, nachdem selbiges vorerst gereinigt, ein Trinkglas zur Hälfte voll von genanntem Branntwein gebracht und angezündet, der Spunden sogleich zugemacht und der Branntwein darin verbrannt, was dem Faß den angenehmsten Geruch verleiht.

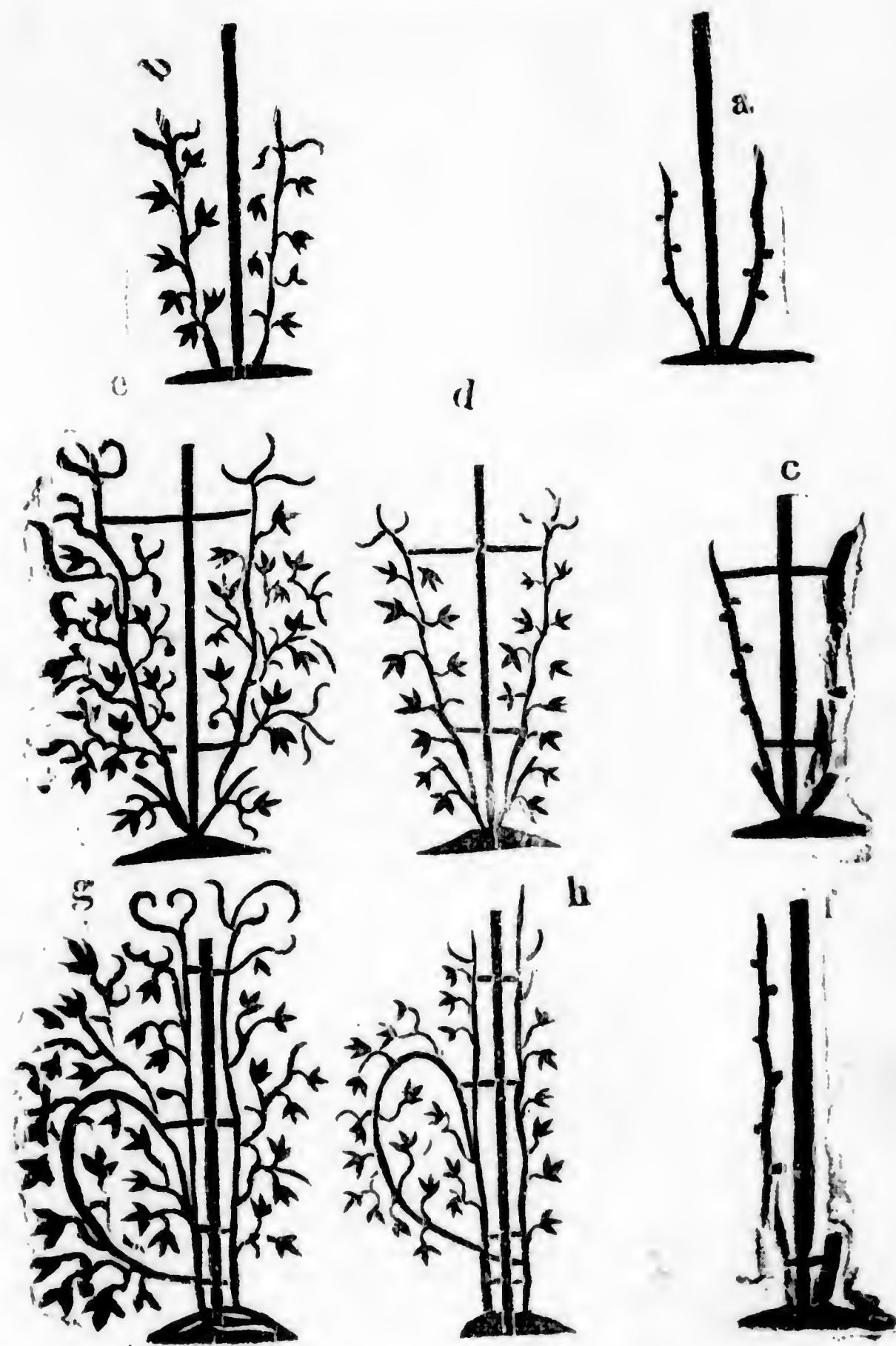
Die in diesem Abschnitt beschriebenen Behandlungen sind freilich nicht Hauptsache des Weinpflanzer's, doch fand ich es passend sie diesem Buch anzureihen, damit nicht der, in Weinpflanzung mehr bewanderte Leser mir den Vorwurf machen kann, ein unvollständiges Werk herausgegeben zu haben.

Es sind einzelne Behandlungen mit sehr vieler Mühe verbunden und ich kann daher die alljährliche Ausföhrung derselben dem Weinpflanzer nicht besonders empfehlen. Der Leser kann selbst darüber urtheilen; es mag aber in späteren Jahren, wenn die Weinpflanzung vielleicht auf einer höhern Stufe steht, hier und da einem Pflanze der Gedanke einfallen, ein Glas besserer Wein als gewöhnlich zu haben, und deswegen fand ich's auch am Platze, dem Weinpflanzer, der diese Mühe nicht scheuet, die Behandlungsweise, um Stroh-Wein zu fabriziren, richtig und gehörig begreiflich zu machen.

Daß mir der weinpflanzende Leser, wenn er nach meinen in diesem Buch gegebenen Vorschriften handelt, in späteren Jahren noch Dank zollt, bin ich gewiß.

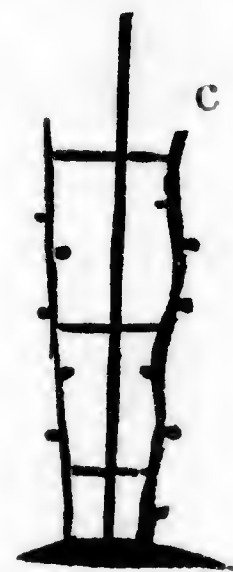
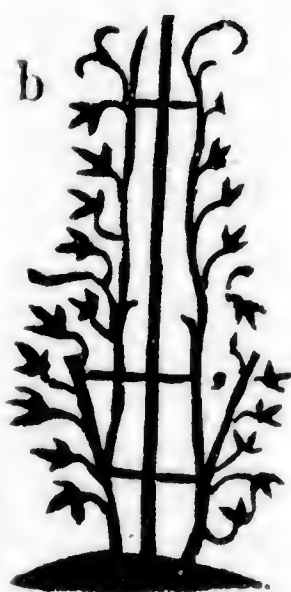
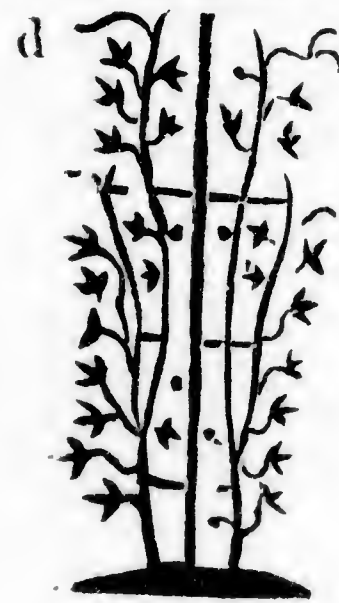
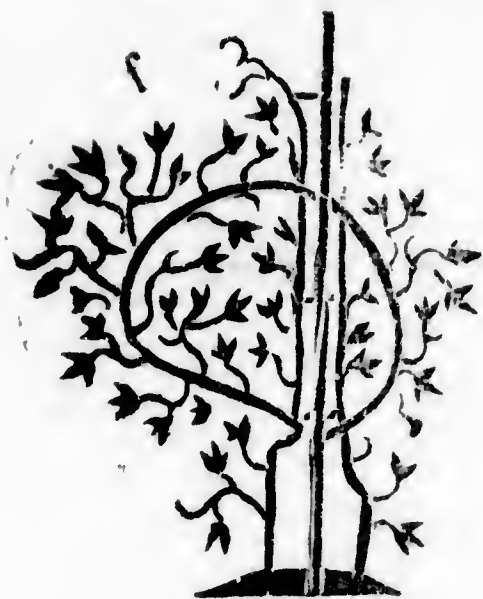
Der Verfasser.

### Kurz : Sticfel : Neben.



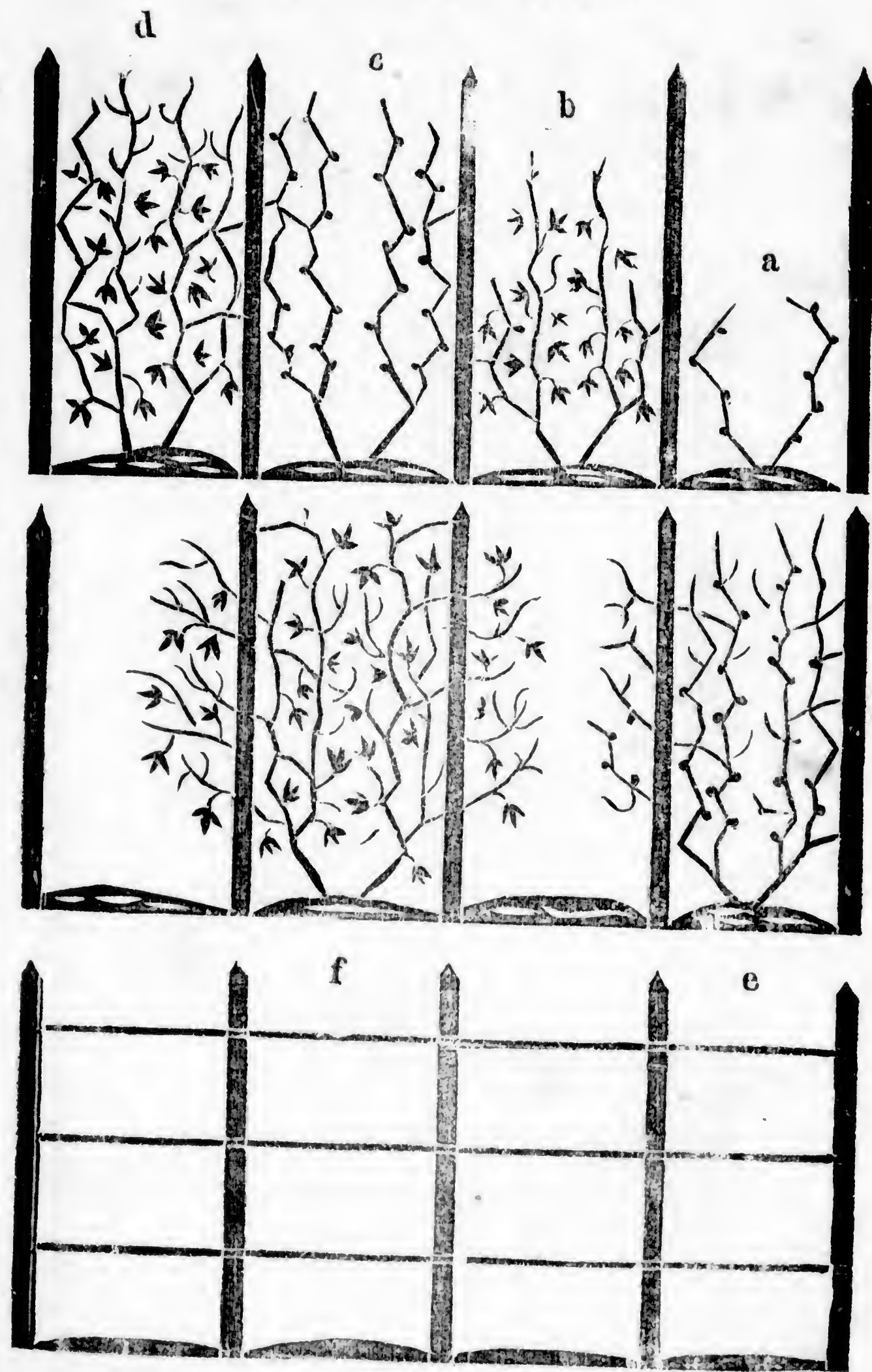


Hoch : Stichel : Neben.



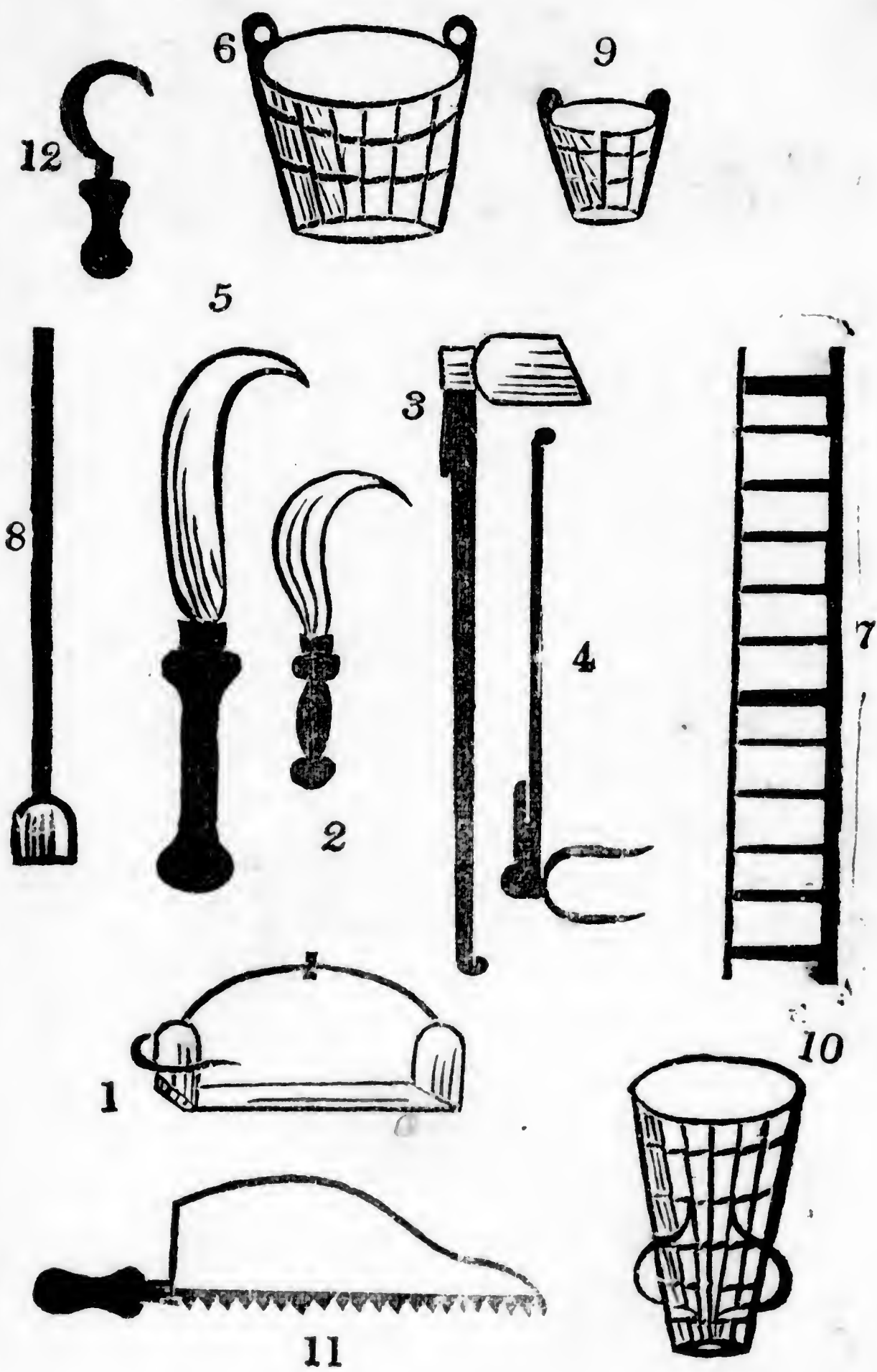


Geländer : Neben.



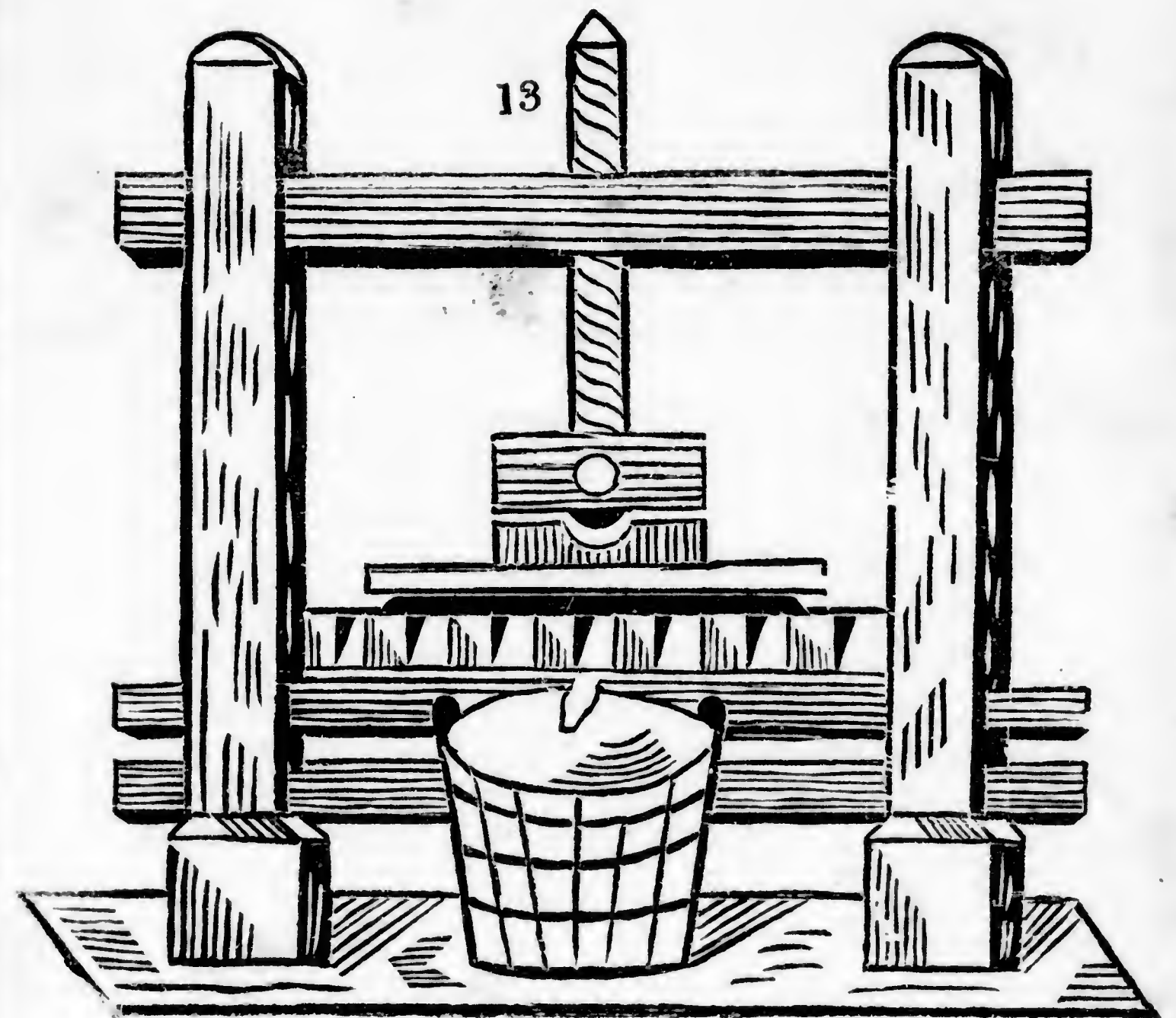


Werkzeuge.





Presse.





## Inhalts : Verzeichniß.

	Seite.
Ueber Anpflanzung der Kurz-Stiel-Neben am steilen Gebirge	5
Ueber die Fortpflanzung der Kurz-Stiel-Neben das zweite Jahr	8
Ueber die Fortpflanzung der Kurz-Stiel-Neben das dritte Jahr	9
Ueber die Fortpflanzung der Kurz-Stiel-Neben das vierte und die folgenden Jahre	11
Ueber die An- und Fortpflanzung der Stangen- oder Hoch-Neben	13
Ueber die An- und Fortpflanzung der Geländer-Neben	15
Ueber die Einsammlung der Trauben	19
Ueber Erziehung und Pflanzung junger Weinstöcke und Seßlinge	21
Ueber die Zweckmäßigkeit der Lage und des Bodens für Pflanz- ung von Weingärten	23
Ueber die Behandlung des Weins und Tresters	25
Wie die Trauben einige Zeit frisch aufzubehalten, oder auf anders- weitige nützliche Art zuzubereiten, und wie aus selbigen noch besonders extra guter Wein zu gewinnen ist.	26



**End of  
Title**